



Salsa all'ananas (per carne)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

170K

NOTE



INGREDIENTI

4 dl di Succo d'ananas

40 g di Farina

40 g di Burro

Sale

Preparazione

- In un pentolino lasciate fondere a fuoco lento il burro.
- Aggiungete la farina setacciata e stemperate con il succo d'ananas.
- Regolate di sale e fate cuocere a fiamma lenta per circa 15 minuti o fino a quando la salsa non si sarà addensata.

Camilla Innocenti